



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Insalata di riso - Italiensk rissalat med tun og grønt

## Ris

135 g fuldkornsrís

## Rissalat

1 stk rødløg  
½-1 pk dild, frisk  
1 stk tomat  
1 bundt forårsløg  
1 pose oliven  
2 dåser tun  
½-1 pk basilikum, frisk

## Dressing

1 spsk hvidvinseddike  
½ stk citron  
1½ spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Servering

½ stk citron  
½ pose aioli

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen. Skyl derefter risene i koldt vand til de er kølet af. Kom dem i en sigte og lad dryppe godt af.
- 2. Rissalat:** Pil rødløg og hak det fint. Skær tomat i tern. Skær forårsløg i tynde skiver. Kom tun i en sigte og dræn det for vand. Riv det i mindre stykker. Kom det hele i en skål med oliven og bland med risene.
- 3. Dressing:** Bland olivenolie med hvidvinseddike og fintrevet citronskal. Smag til med lidt salt og peber og hæld i salaten.
- 4. Rissalat fortsættelse:** Hak dild fint. Riv basilikum i mindre stykker. Vend begge dele i salaten.
- 5. Servering:** Skær citron i kvarte og server med rissalaten. Tegn med aioli henover salaten.